

FORMAT ANALISIS KETERKAITAN KI DAN KD DENGAN IPK DAN MATERI PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP www.ilmuguru.org
 Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
 Kelas/Semester : VII / 1-2 (Ganjil & Genap)
 Alokasi Waktu :
 Tahun Pelajaran : 20.../20...

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik
KI3: Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.	3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat	● Mengidentifikasi jenis bahan dasar, bahan bantu , dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk pengolahan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar. ● Memahami jenis alat dan kegunaannya yang digunakan untuk mengolah bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar ● Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar ● Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan pangan menjadi makanan dan minuman segar	● Jenis bahan dasar, bahan bantu , dan bahan kemasan makanan ● Jenis alat dan kegunaannya ● Teknik dan langkah-langkah pengolahan ● Teknik pengemasan dan penyajian
KI4: Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.	4.1 Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	● Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan ● Mengolah buah segar menjadi makanan dan minuman, mengemas dan menyajikan ● Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan	
KI3: Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.	3.2 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat	● Mengidentifikasi jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan ● Menyebutkan jenis alat dan kegunaannya yang digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan ● Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan	● Jenis bahan dasar , bahan bantu, dan bahan kemasan makanan ● Jenis alat dan kegunaannya ● Teknik dan langkah-langkah pengolahan

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik
		Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan	Teknik pengemasan dan penyajian
KI4: Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.	4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	- Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan - Mengolah hasil samping pengolahan buah segar menjadi produk pangan, mengemas, dan menyajikan - Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan	
KI3: Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.	3.3 Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	- Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan - Menyebutkan jenis alat dan kegunaannya yang dapat digunakan untuk mengolah bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan - Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan - Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan	- Jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan - Jenis alat dan kegunaannya - Teknik dan langkah-langkah pengolahan - Teknik pengemasan dan penyajian
KI4: Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.	4.3 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	- Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan - Mengolah sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan, mengemas dan menyajikan - Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan	
KI3: Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan,	3.4 Memahami rancangan pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempatwilayah setempat menjadi produk pangan	- Mengidentifikasi berbagai jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan - Menjelaskan jenis alat dan kegunaan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan	- Jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan makanan - Jenis alat dan kegunaannya

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik
kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.		- Memahami teknik dan langkah-langkah pengolahan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan - Memahami teknik pengemasan dan penyajian bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan	- Teknik dan langkah-langkah pengolahan - Teknik pengemasan dan penyajian
KI4: Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.	4.4 Pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	- Membuat rancangan kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan - Mengolah hasil samping menjadi produk pangan, mengemas, dan menyajikan - Menyajikan laporan proses dan hasil pengolahan	

Mengetahui,
Kepala Sekolah

<https://iguru31.blogspot.com>
NIP.

Lebak, 20...

Guru Mata Pelajaran

<http://www.ilmuguru.org>
NIP.